Scholle mit Mozzarella-Scheiben



Bis 30 Min. *Normal*

Zubereitung

1. Die Scholle auf der dunklen Hautseite der Länge nach mittig einschneiden und die Hälften nach außen klappen.
2. Die Scholle salzen, pfeffern und mit Zitronenabrieb würzen.
3. Die GOLDSTEIG Mozzarella Scheiben im Wechsel mit Bärlauch und Tomaten belegen und nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.
4. Die belegte Scholle auf Backpapier geben und im Backofen bei 140 °C ca. 30 Min. fertig garen.

Zutaten

Für 4 Personen:

- 4 Schollen ausgenommen ohne Kopf
- 2 Packungen GOLDSTEIG Mozzarella in Scheiben
- 20 Scheiben eingelegte Tomatenviertel
- 20 Blätter Bärlauch oder andere Kräuter
- Salz, Pfeffer
- Zitronenabrieb

